

Recette du Tian de légumes d'été

Pour 4 personnes :

2 courgettes ; 1 aubergine ; 500 grammes de tomates ; de l'ail ; des herbes de Provence ; de l'huile d'olive ; sel et poivre.

Préparation :

Préchauffez le four au à 180°C (thermostat 6). Coupez en tranches fines (5 mm) les courgettes, l'aubergine et les tomates.

Faire revenir de chaque côté les courgettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. En même temps dans une autre poêle faire revenir les aubergines.

Aidez le fond de votre plat, y disposer verticalement les tranches de courgettes avec les aubergines et les tomates, salez, poivrez, un peu d'herbes de Provence, de l'ail concassée et un filet d'huile d'olive.

Enfournez pour 30 minutes. Bon appétit !

